Moretum (Knoblauchpaste)
Rezept von Leander Sämann

Vorspeise für 4 Personen (Zutaten):
-250g Schafskäse (Feta , Pecorino , Ricotta)
-2-4 Zehen Knoblauch
-1 EL Koriander
-nach Belieben frische Kräuter (Rosmarin , Thymian , Minze , Petersilie , etc.)
-1 EL Essig (Weinessig)
-1 EL Olivenöl
-1 EL Honig
-gute Prise Pfeffer
-bei Bedarf noch Salz

Zubereitung:
Den Käse mit dem geschälten Knoblauch in einer passenden Schale mit einer Gabel zu einer Paste zerdrücken. Bei der Wahl des Käses kann man sich für den milderen und weicheren Fetakäse oder den härteren und herberen Pecorino entscheiden. Beides kann noch mit ein wenig Ricotta verfeinert werden. Zu dieser Paste gibt man nun die zerkleinerten Kräuter hinzu. Zum Schluss das Olivenöl und den Essig hinzugießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Wunsch noch ein wenig Honig für einen milderen Geschmack hinzufügen.
Mit frischem Ciabatta oder Baguette servieren.

Guten Appetit wünscht Leander Sämann

Quellen:
Appendix Vergiliana, Moretum, 86-118